

生産局長賞(学校給食・社員食堂部門)

受賞者:医療法人財団 五省会 介護老人保健施設 みどり苑

メニュー:秋の地産地消(ごはん、白ねぎのとやま
まポーク巻き、蕪と富山柿のおすわい、
野菜たっぷり豆乳汁)

提供先:介護老人保健施設 みどり苑(富山県
富山市)



やわらかい白ねぎに薄切りにしたとやまポークを巻くことで高齢者でもかみ切り
やすい工夫をしている。また、豆乳汁には洋風の鰹節といわれるベーコンを使用す
ることで味にこくを出し、野菜をたっぷり食べる汁物として提供している。

<取組内容>

1 生産者との連携

- 生産者との料理教室を開催し、食を通じた学習・交流を実施。
- 施設内行事で地元野菜の直売コーナーを設け、生産者との連携を深めている。
- 職員が生産者のほ場で農業体験を実施するなど、地域農業への理解に取り組む。

2 地場農産物の情報提供

- 地場野菜や米の試食会を開催し、地場産物を活用した料理レシピの配布を行うなど、地場産物の情報を提供。



苑行事で地元野菜の直売を実施



地場野菜のレシピ集の作成・配布